

Пельмешки для новогоднего стола лучше делать самим

КАЧЕСТВО МАГАЗИННЫХ ОСТАВЛЯЕТ ЖЕЛАТЬ ЛУЧШЕГО

Регулярно, по крайней мере раз в год, активисты из Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» проверяют качество готовых пельменей, которые продаются в магазинах.

На сей раз в торговле были куплены 10 образцов пельменей разных изготовителей и отправлены в испытательный центр «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» — подведомственное учреждение Управления ветеринарии Санкт-Петербурга.

В ПОИСКАХ ФАРША И БЕЛКА

Поскольку все образцы пельменей произведены по Техническим условиям, «Общественный контроль» запросил у изготовителей нормативные документы на продукцию. Три предприятия из десяти (ООО «Крокус», ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт» и ООО «Шельф-2000») поделить информацией отказались, видимо, потому, что сами знают: качество их пельменей оставляет желать лучшего.

Из семи компаний, которые раскрыли данные своих ТУ, три не смогли уложиться в собственные нормативы. Например, в пельменях «Снежная страна» от ООО «Равиоли» было занижено количество белка (9,8% вместо нормы «не менее 12%»), в пельменях «Вкуснецкие» от ООО «Петроходол — пищевые технологии» была занижена массовая доля фарша (21% вместо нормы «не менее 25%»), а полуфабрикат от ЗАО ПК «Корона» не соответствовал ТУ сразу по двум показателям: массовой доле белка (5,9% вместо нормы «не менее 10%») и массовой доле фарша (38% вместо нормы «не менее 40%»).

По словам заведующего кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Санкт-Петербургского института холода и биотехнологий профессора Александра Ишевского, недостаток белка в фарше говорит об использовании более дешевого сырья. Например, нередко говядину или свинину производители частично заменяют куриным мясом, мясом механической обвалки либо вовсе соей.

И действительно, на упаковках пельменей от ООО «Петроходол — пищевые технологии» и ЗАО ПК «Корона» указано, что помимо мяса животных в них содержится еще и растительный белок, а в продукции ООО «Равиоли» — растительный белок и шпик. Вывод — внимательно читайте информацию на упаковке!

Самые низкие оценки экспертов получили образцы продукции от ООО «Петроходол — пищевые технологии», ООО «Шельф-2000» и ООО «Балтия». Общие замечания к этим изделиям: недостаток мяса, невыраженный или неприятный вкус, толстое тесто, рыхлая консистенция, в фарше — хрящи, при варке пельмени деформируются. Однако больше удивили «Вкуснецкие» от ООО «Петроходол — пищевые технологии»: в некоторых пельмешках совсем не оказалось фарша!

ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА КАТЕГОРИЮ

Если внимательно изучить упаковку пельменей, можно заметить, что все пельмени соответствуют определенной категории: от А до Д. Такую маркировку от изготовителей требует сегодня ГОСТ Р 52675-2006. Так, в начинке продукта категории А должно содержаться мяса свыше 80%, Б — от 60 до 80%, В — от 40 до 60%, Г — от 20 до 40%, Д — менее 20%.

Среди приобретенных пельменей образцов категории А не оказалось. Это и понятно: из-за высокой цены они были бы просто неконкурентоспособны на рынке.

Поэтому сегодня в магазинах представлены в основном пельмени категории «В».

Среди исследованных образцов эту категорию заявили четыре производителя: ООО «Морозко», ООО «Равиоли», ЗАО ПК «Корона» и ООО «Талосто-Продукты». Два образца («От бабы Мани» и ТМ «Ложка-режь») имели маркировку категории «Б», три («Настоящие таежные», «Малышок с телятиной» и «Колпинские по-сибирски») маркировку «Г» и только один образец («Вкуснецкие классические» от ООО «Петроходол — пищевые технологии», ставший аутсайдером экспертизы по массовой доле фарша — 21% и органолептической оценке) по праву был маркирован самой низкой категорией «Д».

КОММЕНТАРИЙ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации:

— Сегодня зачастую покупатель вынужден выступать в роли подопытного кролика, проверяя своим желудком содержимое многочисленных пакетов и упаковок, предлагаемых нам в магазинах. Результаты экспертизы пельменей показывают, что слепо доверять тому, что написано на упаковке, нельзя.

С другой стороны, во многом под давлением сетевых магазинов даже добросовестные компании вынуждены снижать свои цены до такого уровня, при котором производить качественную продукцию просто нерентабельно. Замена дорогого и качественного сырья на более дешевое, использование различных химических соединений и усилителей вкуса стали практически нормой при производстве такого высококонкурентного товара, как пельмени.

Приближается Новый год, и многие из нас поступят правильно, если всей семьей засядут лепить пельмешки — свои, домашние для праздничного стола.

АКЦИЯ!

Установите бесплатно диодные лампы

За новым поколением ламп — диодными — будущее: светят ярко, стоят дешево, не нагреваются и не перегорают годами!

Питерские производители светодиодных светильников решили в целях популяризации диодных ламп в октябре и ноябре оснастить своими светильниками сотню парадных и несколько социальных учреждений в Адмиралтейском районе. Именно оснастить: не просто подарить тамошним жителям эти светильники, а собственноручно смонтировать их и отрегулировать.

— Реклама нам не нужна, — поясняет руководитель акции Григорий Меньшиков. — Этой осенью мы продвигаем не товар, а идею — хотим популяризации светодиодного освещения в ЖКХ, ведь это гарантирует снижение затрат на электроэнергию в 3 — 4 раза!

Идея весьма проста: показать на основе бесплатной демонстрации своих прибо-

ров, как выгодно использовать светящийся диод, и помочь землякам сэкономить немалые суммы. Из крупных объектов, где уже установлены диодные лампы, — детский дом №26 и средняя школа №286. На очереди еще две школы и множество жилых домов.

— Мы даем гарантию на пять лет, — утверждает Меньшиков. — Бесплатная установка диодных светильников также предстоит в пансионатах для престарелых. Конечно, при установке светильников мы обязательно размещаем памятку с нашими контактами, считая, что нашему примеру могут последовать и другие производители, ведь бизнес должен быть социальным.

Оставить заявку на бесплатную замену светильников можно по тел. (812) 998-1-998 или на сайте diodlampy.ru



Фото Марины КОРОЛЕВОЙ

Пельмени — дело семейное!



Гори, гори ясно!